Rok IV.

Nr. 23.

Szkółka niedzielna



Módl się i pracuy, a będziesz szczęśliwym.

Leszno. — *W Niedzielę szóstą po Wielkiéy nocy,* dnia 31. Maia 1840.

Religia.

O silnym Samsonię.

(Z M.)

Po śmierci Iozuego, pokolenia Iudy i Symeona prowadziły woynę, chcąc zdobyć resztę ziemi chananeyskiéy. Inne zaś pokolenia nie chciały Chananeyczyków wypędzać, ale tylko pod swoie podbić panowanie. Dla tego też razem z nimi mieszkaiąc, łączyli się tém ściśléy przez nowe związki małżeńskie, przez które odwiedzeni od czci prawego Boga, bałwanom cześć oddawali. Ztąd poszło, że Bóg nie raz poddawał ich pod iarzmo tych, których oni byli przedtém pokonali. Izraelici wtedy tylko udawali się do Boga, gdy w naysmutnieyszéy znaydowali się niedoli. Iednakże Bóg miłosierny nigdy nie odmawiał ich prosbom, ale zsełał mężów, którzy ich z rąk nieprzyiaciół wyrywali. Tych bohatérów **sędziami** zwano, dla tego, że w czasie pokoiu naywyższą sprawowali władzę. Czas, w którym następnie iedni po drugich rządzili, zawiera blisko trzysta pięćdziesiąt lat. Lubo czyny ich nie wszystkich na pochwałę zasługuią, iednakże wielu z nich bardzo się wsławiło. Z liczby tych sędziów iest Samson, żyiący na lat tysiąc sto pięćdziesiąt dwa przed narodzeniem Iezusa Chrystusa, który był dwunastym z porządku sędzią.

Oyciec iego, z pokolenia Dan, mieszkał w Saraa i nazywał się Manue. Do iego matki przyszedł raz mąż twarzy anielskiéy i poważnéy: ale ona nie pytała go się, zkąd i dokąd idzie; a on niepowiedział iéy, iak się zowie. Ten przechodzień przepowiedział iéy, że porodzi syna, który lud izraelski z niewoli Filistynów, od których był pobity, wybawi. A gdy ona to mężowi powiedziała, chciał on Anioła widzieć, który mu się ukazał. Uyrzawszy go Manue, rzekł: „Tyżeś iest, któryś mówił do méy żony?“ A on odpowiedział: „„Iam iest.““ Potém prosił go, aby się u nich został, chciał mu bowiem zgotować koźlę. Ale Anioł odpowiedział: „„Nie będę iadł twego pokarmu, ale ieźli chcesz uczynić całopalenia, ofiaruyże ie Panu.““ Pytaiącemu się o iego imię Manuemu odpowiedział: „„Dla czegóż pytasz o moie imię, które iest dziwne.““ Wziął Manue koźlę i ofiarował Panu; a gdy płomień z ołtarza postępował ku niebu, Anioł pański wstąpił pospołu w płomieniu; a Manue i żona upadli na twarz na ziemię.

Potém urodził się Samson, a gdy podrósł, uczuł w sobie zapał do wielkich czynów. Był on niezmiernie silnym, a cała moc iego polegała w włosach; albo-

wiem nożyczki głowy jego dotknąć się nie miały. Potém udał się do Filistynów, aby z ich córek wybrał sobie niewiastę za żonę: i znalazł jednę, która mu się podobała. Iego rodzice nie chcieli na ten związek zezwolić; bo nie wiedzieli, że Samson przez ten środek szukał sposobu dostania się do Filistynów. Idącemu w tym celu do Filistynów, przy winnicach miejskich zaszedł lew młody i srogi. Porwał go Samson i swemi silnemi rękami rozdarł, jakoby koźlę, na sztuki targaiąc, a nie miał w ręku zgoła nic. Otrzymawszy od rodziców niewiasty zaręczenie, gdy po kilku dniach wracaiąc się, aby ią poiął, zstąpił, aby oglądał ścierw lwi, oto rój pszczół był w paszczęce lwiéj, i plastr miodu. Ten wziąwszy go w ręce, iadł na drodze, i przyszedłszy do ojca swego i matki, dał im część, którzy też iedli: ale im nie chciał powiedzieć, że był miód z ścierwu lwiego wybrał. Na weselu zadał Samson gościom gadkę, mówiąc: Ieźli mi zgadniecie przez siedm dni wesela, dam wam trzydzieści prześcieradeł i trzydzieści sukien. Osnowa gadki była: Z iedzącego wyszedł pokarm, a z mocnego wyszła słodkość. Filistynowie nie mogąc zagadki rozwiązać, namówili niewiastę, aby przez podchlebstwa wymogła na mężu, żeby iéy powiedział, co to ma znaczyć. A gdy po codzienném naleganiu, siodmego dnia nakoniec z płaczem do niego rzekła: „nie kochasz mię, kiedy mi zagadki wyłożyć nie chcesz,“ odkrył iéy taiemnicę, którą ona Filistynom wyiawiła. Zatém powiedzieli mu, cóż iest słodszego nad miód, a mocnieyszego niż lew? „„Byście byli,““ rzekł Samson, „„nie orali iałowicą moią, nie należlibyście gadki moiéy.““ Rozgniewany wyszedł, i zabił trzydziestu Filistyńczyków, których szaty wziąwszy, dał tym, co byli gadkę zgadli.

Tymczasem, gdy Samson żądał ręki swéy narzeczonéy, oyciec dał ią był innemu. Wtedy Samson rzekł: „Przypłacicie tego.“ Oddaliwszy się od nich, poszedł i złapał trzysta liszek, i ogony ich do ogonów przywiązał, a w pośrodku przywiązał pochodnie, które zapaliwszy, puścił ie w zboża Filistynów, a tak wszystko ogniem popalił. Rozgniewani Filistynowie, narzeczoną Samsona wraz z całym domem spalili.

Dokończenie w następnym numerze.

Rozmaitości.

Nauka sporządzania lekarstw i o sposobie ich dawania.

(Ciąg dalszy.)

O serwatkach, limoniadzie i orszadzie.

Serwatki we wszystkich prawie chorobach są pożyteczne, albowiem rozcieńczaią soki, spłukuią ostrość, znoszą zatkania wnętrzności, utrzymuią regularny stolec i t. d. W chorobach długotrwałych używaią się na wiosnę i latem w sposób kuracyi, codzień po pół lub całéy kwarcie i więcéy, przez dwa, cztery do sześciu tygodni: lecz nietrzeba niemi zbytecznie oblewać żołądka, inaczéy bowiem zwątlimy go i osłabimy. Serwatka piie się przestankami pospolicie przed obiadem, używaiąc przy tém lekkiéy agitacyi i dobrą zachowuiąc dyetę. Serwatki są albo słodkie, albo kwaśne. Serwatki kwaśne otrzymuią się, ścinaiąc mleko rzeczami kwaśnemi, albo gdy się sa-

mo ścina. Gdy mleko przez nieiaki czas postoi, kwaśnieie, cząstki maślne i serne zbiegaią się i oddzielaią się od wodnistych: są to pospolite serwatki: używaią się do lawatyw, daią się za napóy w chorobach, które wymagaią wiele chłodzącego, wodnistego i kwaskowatego napoiu, iako gorączkach zapalnych i żółciowych. Maślanka tém tylko różni się od serwatki, że zawiera ieszcze w sobie tłuste i serne cząstki, i dla tego iest przyiemnieyszą. Służy w gorączkach i konsumpcyach, byle tylko niebyło biegunki. Serwatki sztucznie robione naypospolitsze są:

Serwatka słodka.

Świeżo doione mleko krowie lub kozie, parując do ostatka wolnym ogniem w naczyniu cynowém, przy ustawiczném mieszaniu, zostanie się wreszcie proszek tłusty żółtawy. Na ten leie się tyle wody, wiele było mleka, a przegotowawszy, przecedzi się przez chustę. Takowe serwatki są tłustsze i bardziéy posilne niż zwyczayne. Daią się suchotnikom, a zwłaszcza takim, którzy mleka znieść niemogą, i małym dzieciom za napóy ordynaryiny w mieyscu mleka. Następny sposób robienia słodkiéy serwatki mniéy wymaga zachodu.

Inny gatunek słodkiéy serwatki.

Rozbiia się białko od iaia (na każde pół kwarty mleka dwa lub trzy białka), miesza się z mlekiem i przystawia się, aby się razem zagotowało. Albo też kléy rybi rozpuszcza się w gorącéy wodzie, potém dodaie się do mleka i razem się gotuie. Białko lub kléy rybi i grube części mleka łączą się z sobą i na dno opadaią, a na wierzchu czysta serwatka przecedza się przez płótno.

Serwatka kwaśna.

Zagotuy iakąkolwiek ilość mleka: gdy iuż ma zbiegać, doléy do niego tyle soku cytrynowego lub octu winnego, ile potrzeba, aby się ścięło. Na półgarnca trzeba zazwyczay trochę więcéy, niż łyżkę stołową: potém czysty płyn przecedź przez chustę do czystego naczynia. Ieżeliby serwatka zbyt była kwaśna, wrzuć parę nakońców noża proszku z raczych oczu, skorup od iay, lub z kredy pławionéy i dobrze zamieszay: alboli téż w mieyscu soku cytrynowego i octu winnego, użyi do zbiegnienia się mleka nieco Podpuszczki cielęcéy lub kawałka brzuszka (żołądka) cielęcego. Chcąc, aby serwatka była iasna, trzeba ią białkiem od iay klarować. Na pół garnca serwatki weź białko od czterech iay, rozbiy dobrze z serwatką, i przez kilka minut zagotuy wolnym ogniem. Potém zaściel leykę płótnem czystém, a na płótno położywszy parę arkuszy bibuły, wléy serwatkę: ta przecieknie powoli i będzie tak iasna, iak woda źródlana. Takie serwatki przyiemnieysze są od nieczyszczonych, i mniéy obciążaią żołądek.

Serwatka z nadwinianem potażu.

Do pół garnca gotuiącego się mleka krowiego lub koziego, wrzuć łót nadwinianu potażu (w aptekach Cremor tartari), mieszay z mlekiem, póki się zupełnie nie zbiegnie, potém przecedź. Oczyszcza się sposobem wyżéy przepisanym.

Serwatka z renetami.

Parę renetów lub innych przyiemnie kwaskowatych iabłek, w cienkie talerzyki pokraianych, gotuy przez kwadrans z kwartą serwatki, ściąganéy sokiem cytrynowym, przecedź i doday troszkę cukru. W mieyscu iabłek można użyć drobnych rozynków i suszonych śliwek katrynek.

Gotuiąc owoc róży dzikiéy z mlekiem, to zbiega się i otrzymuiemy serwatkę bardzo przyiemną i skuteczną. Ta, iako i poprzedzaiące, może się używać w gorączkach żółciowych i zgniłych, po szklance co półtoréy godziny.

Serwatka winna.

Do pół garnca gotuiącego się mleka, wléy kwaterkę białego wina i zamieszay dobrze: gdy się mleko zetnie, przecedź. Służy w gorączkach złośliwych nerwowych i zgniłych, iako téż chorym, przychodzącym do zdrowia po gorączkach zapalnych, a którzy wina pić ieszcze nie mogą.

Serwatka piwna.

Gdy się świeże mleko zagotuie, doléy do niego czwartą część piwa dobrego i zamieszay: gdy się mleko zetnie, odcedź serwatkę i zasłódź troszką cukru lub miodu.

Orszada.

Cztery łóty słodkich migdałów wrzuć do wrzącéy wody; po kilku minutach wyiméy, ociągniéy z zewnętrznéy skórki i tłucz w żelaznym moździerzu na miazgę, podlewaiąc potroszku wody. Takową miazgę przełóż na cedziłkę, a mieszaiąc, doleway póty wody, póki płyn biały odchodzi; resztę z cedziłki przetłucz znowu w moździerzu, i postąp tak iak wyżéy, póki nie będzie kwarta orszady: teraz doday cztery łóty cukru białego, albo wedle smaku chorego. Orszada będzie przyiemnieyszą, gdy się do niéy kilka gorzkich doda migdałów, lub gdy się zmiesza z wodą malinową lub z kwiatu pomarańczowego. Łatwo kwaśnieie i dla tego codzień świeżo robiona być powinna. Służy za napóy w chorobach zapalnych i wyniszczaiących, w dolegliwościach z kamienia pochodzących, w chorobach dróg urynowych, w otruciu się i t. d.

Orszada z nasion.

W mieyscu migdałów biorą się nasiona maku białego, tłuką się w moździerzu, a sposobem podanym sporządza się orszada. Używa się tak iak orszada z migdałów.

Limoniada.

Na cztery do pięciu łótów cukru białego, wyciśniéy sok z dwóch cytryn i rozpuść to wszystko w kwarcie wody. Limoniada wyśmienitém iest lekarstwem w gorączkach zapalnych i zgniłych, i służy za napóy ordynaryiny.

Limoniada winna.

Sześć łótów białego cukru w kawałkach otrzéy o żółtą skórkę dwóch cytryn, wyciśniéy nań potém sok, rozwiedź to wszystko kwartą wody studziennéy, selterskiéy lub fachingskiéy i przyday pół kwarty dobrego białego wina. Ten napóy służy przychodzącym do zdrowia po gorączkach złośliwych, nerwowych i zgniłych, którzy ieszcze samego przez się wina używać nie mogą i t. d.

SZKÓŁKA NIEDZIELNA wychodzi, co tydzień pół arkusza, za umiarkowaną cenę rocznie złp. 4, półrocznie złp. 2. Wszystkie królewskie urzędy pocztowe i księgarnie przyimuią przedpłatę, i dostawiaią Szkółkę co tydzień, bez podwyższenia ceny, Abonentom.

Nakładem i drukiem *Ernesta Günthera* w Lesznie. — (Redaktor: X. *T. Borowicz.*)